

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO

Guía del Curso

UF0694 Faenado de Animales

Modalidad de realización del curso: [A distancia y Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

OBJETIVOS

Este curso se ajusta a lo expuesto en el itinerario de aprendizaje perteneciente a la Unidad Formativa UF0694 Faenado de animales, incluida en el Módulo Formativo MF0031_2 Sacrificio, faenado y despiece de animales, regulada en el Real Decreto 646/2001, de 9 de mayo, que permita al alumnado adquirir las competencias profesionales necesarias para realizar las operaciones de valoración, sacrificio y faenado de los animales y canales y la aplicación y seguimiento de la trazabilidad.

CONTENIDOS

UNIDAD FORMATIVA 1. FAENADO DE ANIMALES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. FAENADO DE LOS ANIMALES

1. Normativa aplicable al faenado de animales de abasto, de aves y conejos
2. Concepto de faenado
3. Secuencia de operaciones englobadas para cada especie
4. Eliminación de piel, cerdas o plumas según especies
5. Maquinaria, equipos y métodos de trabajo
6. Consecuencias de la incorrecta realización del faenado para cada especie animal
7. La evisceración: equipos, herramientas y métodos

8. Contaminación de la canal
9. Concepto de despojo:
10. - Despojos comestibles
11. - Reconocimiento de los despojos de cada especie animal
12. - La separación de los despojos
13. - Técnicas y condiciones de acondicionamiento de despojos
14. División de la canal:
15. - Canales y medias canales
16. - Cuartos
17. Reconocimiento de sellos, marcas y documentación durante el faenado
18. Normativa básica aplicable al examen veterinario
19. Mantenimiento a nivel usuario de los equipos y herramientas de faenado
20. Limpieza y desinfección de equipos, herramientas y personal
21. Concepto de MER (material específico de riesgo) y su gestión
22. Separación y eliminación de otros residuos
23. Seguridad en el empleo de equipos de faenado
24. Trazabilidad en el faenado
25. Buenas prácticas de manipulación
26. Concepto de subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH) y su gestión

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CLASIFICACIÓN COMERCIAL DE LAS CANALES

1. Reglamentación técnico sanitaria aplicable a las canales de diferentes especies de animales de abasto, aves y conejos
2. La canal:
3. - Concepto y constitución para las diversas especies
4. Reglamentación técnico comercial aplicable a las canales de diferentes especies
5. Sistemas de clasificación de las canales
6. Equipos de medida: definición y funcionamiento
7. Calibrado y verificación de los equipos de medida
8. Mantenimiento a nivel usuario de los equipos de medida
9. Identificación y marcado de las canales
10. Trazabilidad: ascendente y descendente

11. Reglamentos de la CE

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TRATAMIENTO CON FRÍO INDUSTRIAL

1. Concepto de frío industrial
2. Temperatura, humedad, tiempo y velocidad del aire en las cámaras frigoríficas
3. Sistemas de congelación y refrigeración
4. Alteraciones de las carnes refrigeradas y congeladas
5. Sistemas de congelación y refrigeración
6. Carga y acondicionamiento de las cámaras
7. Buenas prácticas de limpieza, desinfección y protección Reglamentos de la CEE



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es